COSTELA SUCULENTA (RIPA)

INGREDIENTES

costela de ripa (1,5 kg)

4 cebolas grandes

1 colher de sopa de manteiga

3 sachês de caldo de costela (sazón)

1 colher de sopa de maizena

MODO DE PREPARO

Corte 2 cebolas e forre o fundo da panela de pressão.

Não coloque óleo nem água com a cebola.

Lave bem a carne cortada e adicione os 3 sachês de caldo de costela.

Acrescente a carne na panela e sem adição de água deixe na pressão por 40 minutos.

Libere a panela de pressão reservando toda a água liberada em uma vasilha e a carne em outra.

Acrescente na panela de pressão uma colher de manteiga e pouco a pouco frite a costela até que fique toda moreninha.

Ferva a água reservada e acrescente uma colher de maizena mexendo até ficar bem consistente.

Misture na panela de pressão a costela frita e o caldo deixando na pressão por mais 30 minutos.

Note que o caldo ficará bem concentrado deixando a carne suculenta.

Por fim frite as outras 2 cebolas para jogar por cima e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46188-costela-suculenta-ripa.html